

# Premium-Rindfleisch aus dem Kandertal

*Zu Besuch auf dem StollerHOF in Reichenbach, wo eine besondere Rinderrasse ein naturnahes Leben geniesst: Die Schweizer Black-Angus-Rinder grasen frei auf saftig grünen Weiden, ernähren sich von qualitativ hochwertigem Futter und bleiben von Geburt an bei ihren Müttern. Dadurch wird eine artgerechte Aufzucht garantiert. Dabei im Fokus steht auch die hohe Fleischqualität, und auch die Nachhaltigkeit des Hofes liegt Familie Stoller am Herzen.*

Text & Fotos: **Ben Abegglen**

**SWISS BLACK ANGUS** Die bestmögliche Qualität, faire Preise und dabei etwas für die Umwelt tun: Dies wird unter anderem mit Swiss Black Angus – einem Label von IP-SUISSE – angestrebt. Das Ziel ist es, Teile des genutzten Landes so zu belassen, wie es ist, und zu pflegen, dabei bedrohte Tierarten zu schützen und gleichzeitig nützliche Insekten zu fördern. Dazu beitragen soll das Biodiversitätspunktesystem von IP-SUISSE.

Durch umweltfreundliche Massnahmen müssen die teilnehmenden Landwirte Punkte sammeln, damit sie unter dem Käferlabel produzieren können. Dazu gehört auch das Ausfüllen des Klimamoduls, mit dem ihre CO<sub>2</sub>-Klimabilanz sichtbar gemacht wird. Das System der

IP-SUISSE soll sie motivieren, umweltbewusster zu wirtschaften und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren. Für Letzteres steht Swiss Black Angus – Premium-Rindfleisch, in dem viel mehr steckt, als auf den ersten Blick erkennbar sein mag. Dieses findet sich zum Beispiel im Kandertal.

«Eifach furt, id Rueh vor Natur», so könnte der Slogan des Stollerhofes in Reichenbach lauten. Inmitten saftig grüner Weiden und sanft geschwungener Hügel findet sich der idyllische Bauernhof der vierköpfigen Familie Stoller. Zwischen dem fröhlichen Gezwitscher der Vögel und dem entspannten Muhen der Rinder ist ein freundliches «Hallo, guten Tag» zu hören. Es ist Vater Daniel, der mit einem breiten Lächeln auf den Lippen auf den Reporter der Jungfrau Zeitung zukommt. Der gelernte Landwirt und Agro-Techniker HF führt den Hof im

Berner Oberland seit etwas mehr als zwei Jahren mit viel Leidenschaft und Innovationsgeist. «Wir haben den Landwirtschaftsbetrieb von meinen Eltern übernommen.» Die Stollers sind die vierte Generation, die den traditionsreichen Betrieb führt. «Und etwas hat sich nie geändert. Wir arbeiten, genau wie unsere Vorfahren auch schon, im Einklang mit der Natur.»

## Natürliche Haltung der Tiere

Auf dem Rundgang über den weitläufigen StollerHOF erläutert der 36-jährige Landwirt die Philosophie ihrer Arbeit. «Wir leben hier als Familie eng mit den Tieren zusammen. Die natürliche Haltung der Rinder ist uns daher ganz besonders wichtig». Während Daniels Ausführungen geniessen zwei Rinder den «Wellness-Bereich» des Hofes: Kratzbürsten, die sich automatisch drehen und auf die Tiere eine wohlthuende Wirkung haben. Zudem wird



**IP-SUISSE**  
Molkereistrasse 21  
3052 Zollikofen  
www.ipsuisse.ch

## BLACK ANGUS

Die robuste Rinderrasse Black Angus stammt ursprünglich aus Schottland, genauer gesagt aus den Grafschaften Angus und Aberdeenshire, und ist besonders bekannt für ihr aromatisches und gut marmoriertes Fleisch, das beim Zubereiten zart und saftig bleibt. Die Zucht von Black-Angus-Rindern hat in der Schweiz in den letzten Jahren an Beliebtheit gewonnen. Die Schweizer Rinder werden nach den gleichen hohen Qualitätsstandards gehalten und aufgezogen wie ihre Artgenossen in anderen Ländern.

Das zarte Swiss-Black-Angus Rindfleisch sorgt gerade im Sommer bei Grillfesten für eine willkommene Abwechslung und überzeugt auch anspruchsvolle Gourmets. Durch die hochwertige Qualität des Fleisches braucht dieses weder aufwändige Marinaden noch Kräuterbutter. Idealerweise wird es nur kurz angebraten und erst auf dem Teller mit Salz oder frischem Pfeffer gewürzt.



Die Tiere von Stollers können sich in den warmen Monaten auf der Weide satt fressen.

so eine optimale Fellpflege gewährleistet. Auch die Entscheidung für die Mutterkuhhaltung basiert laut dem Familienvater auf dem tiefen Verständnis für die Bedürfnisse der Tiere und ihrer natürlichen Entwicklung. «Die Kälber verbleiben von Geburt an bei ihren Müttern und ernähren sich zunächst ausschliesslich von deren Muttermilch.» Im Laufe der Zeit wird ein Teil der Milch durch Raufutter ersetzt, wobei auf eine umfassende Fütterung mit hochwertigem Heu gesetzt wird. «Wir setzen in allen Belangen auf Regionalität.»

Für Stollers ist es selbstverständlich, ausschliesslich hofeigenes Futter zu verwenden. «Das bedeutet, dass unsere Tiere nur Heu fressen, das in ihrer unmittelbaren Umgebung von uns geerntet wurde.» Auf diese Weise könne man den Kunden garantieren, dass das Endprodukt nachhaltig und ökologisch produziert worden sei. Nach dem Rundgang setzt sich die Familie bei einem Kaffee zusammen, während die Rinder draussen auf der Weide frisches Gras fressen. «Genau das wollen wir auch der Kundschaft näherbringen», erklärt Claudia.

#### Zeigen, wie die Rinder leben

Nachdem die Rinder beim Metzger waren, kommt ein Teil des Fleisches zurück auf den StollerHOF. Ein weiterer Anteil wird über das IP-SUISSE-Label «Swiss Black Angus» vermarktet. «Mit dem Direktverkauf wollen wir den Kunden ganz bewusst zeigen, wo und vor allem wie die Tiere leben.» An diesen rund alle zwei Monate stattfindenden Verkäufen ab Hof nimmt sich Familie Stoller jeweils Zeit, um den ganzen Betrieb zu zeigen und Fragen zu beantworten. Dabei kann hautnah erlebt werden, dass die strengen



**SEHEN SIE  
ZU BESUCH AUF DEM  
STOLLERHOF  
IN REICHENBACH**

IP-SUISSE-Richtlinien, nach denen die Tiere gehalten werden, vollumfänglich Anwendung finden.

Im Fokus steht eine nachhaltige Landwirtschaft, die den Schutz der Umwelt und der Biodiversität fördert. Das Tierwohl ist ein zentraler Aspekt, bei dem strenge Standards für artgerechte Haltung und Verzicht auf Hormone und prophylaktische Antibiotika gelten. Die Produkte sind von hoher Qualität und unterliegen regelmässigen Kontrollen. Ausserdem soll die Rückverfolgbarkeit des gesamten Produktionsprozesses den Verbrauchern Vertrauen in die Herkunft und Qualität der IP-SUISSE-zertifizierten Produkte geben.

Das Endprodukt zeichnet sich dabei durch eine aussergewöhnliche Qualität aus. Die hohe Marmorierung des Swiss-Black-Angus-Fleisches sorgt für eine grazile Textur, Saftigkeit und einen intensiven Geschmack. Die feinen Fasern des Fleisches machen es besonders zart und leicht zu kauen. Dank seiner hervorragenden Qualität bietet das Swiss Black Angus ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis für Fleischliebhaber. «Nicht nur Spitzenköche sind von der Qualität angetan», erläutert Daniel stolz. Auch wissenschaftlich sei die besonders hohe Qualität des Gourmetfleisches nachgewiesen worden. «In Tests wurde immer wieder bewiesen, dass die Zartheit und die Marmorierung des Angus-Fleisches Spitzenklasse sind.»

Nr. 211779, online seit: 24. Juli – 06.31 Uhr



Der StollerHOF in Reichenbach, umgeben von viel Grün, wird bereits in der vierten Generation geführt.

## MIGROS

Genossenschaft Migros Aare  
Industriestrasse 20  
3321 Schönbühl  
www.migrosaare.ch